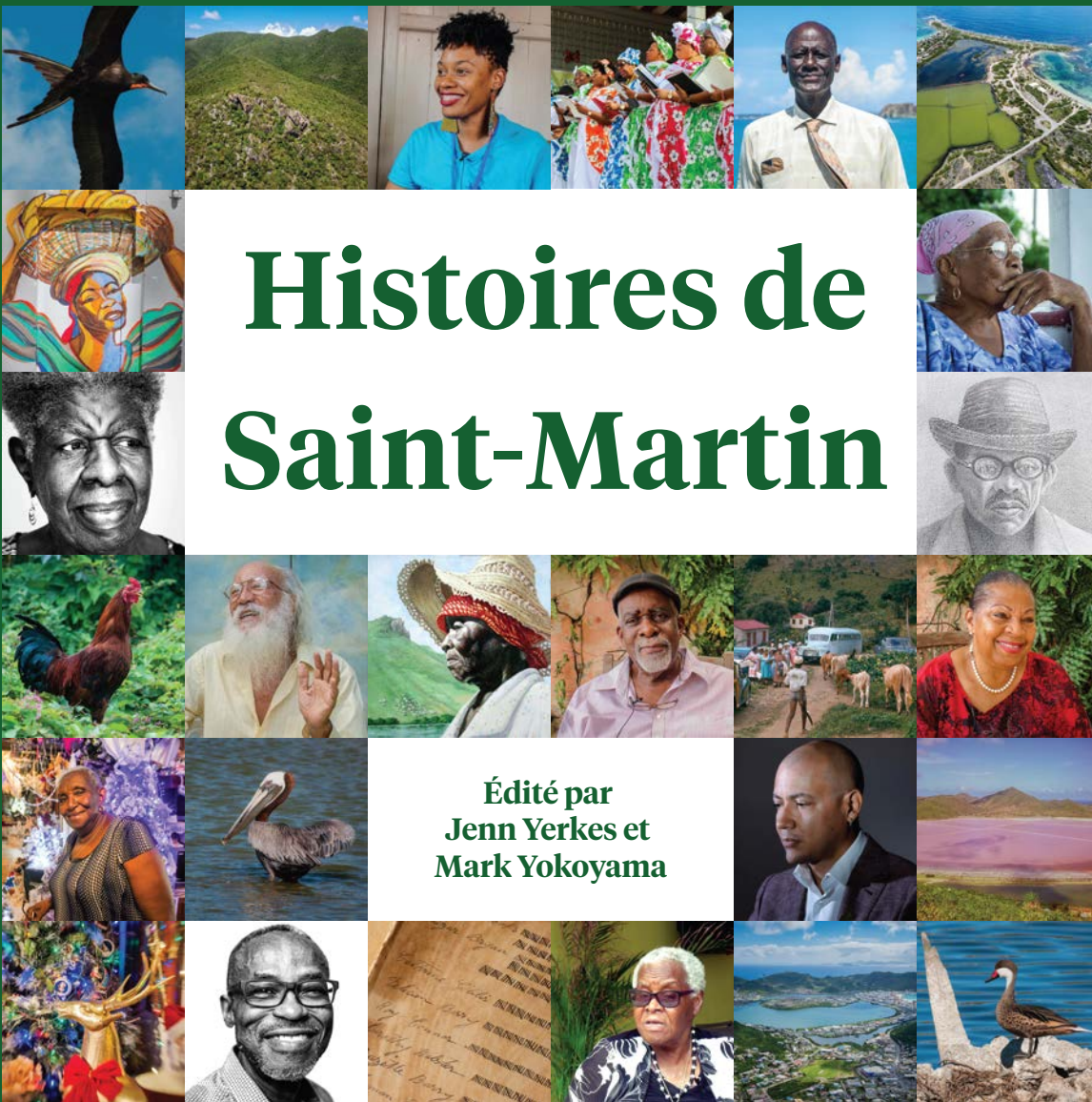


Histoires de Saint-Martin

Édité par
Jenn Yerkes et
Mark Yokoyama



Histoires de Saint-Martin

Dédié aux conteurs de Saint-Martin — et aux auditeurs.

Édité par Jenn Yerkes et Mark Yokoyama
2021 Les Fruits de Mer
ISBN: 9798790927164

Introduction

Qu'est-ce que Saint-Martin ? C'est un endroit, mais c'est aussi les gens qui y vivent. Saint-Martin est les actions et les expériences des gens. C'est leurs souvenirs du passé. C'est le langage que les gens utilisent pour raconter leurs histoires.

Une partie de l'histoire de Saint-Martin a été écrite par des personnes venues de l'extérieur de l'île. Ces gens étaient des commandants et des gouverneurs stationnés ici. C'étaient des représentants du gouvernement d'Europe, et peut-être un journaliste ou deux de passage. Même lorsque des Saint-Martinois ont aidé à enregistrer cette histoire, ce n'était que quelques privilégiés. Et les choses qui ont été enregistrées reflétaient encore les intérêts de puissances coloniales lointaines, comme la vente de terres ou le volume de la récolte de sel.

Mais il y a toujours eu une autre histoire de Saint-Martin. C'est une histoire orale, transmise de génération en génération. Ce processus important a préservé les connaissances, les traditions et la culture, y compris la langue locale. Ce processus est toujours en cours aujourd'hui. Asseyez-vous avec un aîné, et vous pouvez en faire partie. Écoutez bien!

Ce livre rassemble des histoires racontées par des Saint-Martinois sur leurs vies. À travers leurs paroles, nous découvrons l'île et son passé. Nous imaginons un endroit bien différent qui était en fait ici, il n'y a pas si longtemps. Nous voyons les joies et les luttes des personnes qui ont fait de l'île ce qu'elle est aujourd'hui. Chaque histoire est personnelle, mais ce sont toutes des histoires de Saint-Martin.

Table des matières

SEL

C'était beau à voir	Elise Hyman	4
Nous sommes les enfants du sel	Tadzio Bervoets	8
Comme de mystérieuses sculptures	Roland Richardson	12

TEMPÊTE

Les oiseaux vont dans une direction étrange	Josianne Fleming-Artsen	16
Je l'ai vue prendre vie sur le volet	Ruby Bute	20
Un sentiment d'amour	Bernadine Arnell Joe	24

TRAVAIL

Vingt-neuf jours	Marcel Eugene Hodge	28
Je viens de la Renaissance	Cynric Griffith	32
J'ai trouvé une boîte : 1848	Alfonso Blijden	36

TRADITION

On mangeait des choses fraîches	Delphine David	40
Les chanteurs de sérénade	Tamara Groenveldt	42
La conque	Raymond « Big Ray » Helligar	46

C'était beau à voir

Le sel et le travail du sel font partie intégrante du patrimoine de cette île. Le sel était produit aux Salines d'Orient des années 1840 à la fin des années 1950. C'est là que travaillait Elise Hyman du Quartier d'Orléans. Dans une interview de 2018, elle a décrit le travail du sel alors que cette activité touchait à sa fin à Saint-Martin.

En ce temps-là, à l'époque de l'étang salé, c'était une bonne période. Les gens étaient très travailleurs et ils n'avaient rien, pas d'autre possibilité que de travailler à l'étang salé. Tout le monde faisait son jardin. Et quand arrivait le temps du sel, il fallait y aller. C'était tout ce qu'ils avaient. Tout le monde devait y aller travailler. C'était la seule activité économique.

Ils récoltaient le sel. Ils allaient à l'étang tôt le matin. Tout le monde était à l'étang pour récolter le sel. Récolter, jeter dans un panier... Ils sortaient le sel de l'étang, ils le mettaient dans un panier et vlan, ils le jetaient dans un bateau à fond plat. Et comme ça toute la journée.

Quand ils avaient rempli le bateau, ils le ramenaient au rivage à la rame. Alors quelqu'un sortait le sel du bateau à la pelle et d'autres plus jeunes arrivaient et le ramenaient au bord, au sec. Le sel était ensuite enlevé de là où on l'avait mis au sortir du bateau, puis jeté sur le sol pour que toute l'eau s'écoule et qu'il sèche.

L'après-midi, vers deux heures et demie, trois heures, M. John Gumbs arrivait. Il venait mesurer. Il venait mesurer et c'est lui qui écrivait plein de marques dans le livre. C'étaient les chiffres de la récolte.

Tout le monde se levait, allait et venait. Le sel était mis en sac puis les sacs étaient empilés en tas énormes. De tas aussi hauts qu'une maison. Il fallait monter des marches, monter aux échelles, monter et jeter les sacs, encore et encore. Il fallait monter et jeter, tout le temps. Les tas étaient énormes !

May 26 To Reapin
 To H. G. J. Britt for Bags
 for Rental Bags. C. W. H.
 Thread for Salt Bags.
 Repairs to Boat Shave.
 Making of Salt Bags.
 6 Lats Paint. Boats & Bags
 Nails Okum & Whiting. Boats.
 Anchor Rope. For Salt Boat.
 Pitch Salt Boat.
 Repairs. Carpenter.
 Sold to Louise B.
 Sold to Louise B.



▲ Elise Hyman sur la véranda
 de sa maison dans le Quartier
 d'Orléans. (Photo Mark
 Yokoyama)

◀ En haut : Un grand livre
 montre les coûts de production de
 sel : fil pour sacs de sel, peinture
 pour bateaux et sacs, et plus.
 (Photo Mark Yokoyama)
 En bas : Des ouvriers déchargent
 du sel des « flats », ou bateaux à
 fond plat, à Grand Case. (Carte
 postale gracieuseté de Barbara
 Cannegieter)



◀ Des ouvriers mettent en sac le sel d'un gros tas de sel à Grand Case, semblable à ceux créés à Baie-Orientale. Une échelle pour escalader le tas peut être vue sur la gauche. (Carte postale gracieuseté de Barbara Cannegieter)

▼ À gauche : Un grand livre enregistre le sel récolté à Baie-Orientale le 29 août 1949. À droite : Les restes des salines sont encore visibles dans les eaux peu profondes de l'étang des Salines d'Orient. (Photos Mark Yokoyama)

Handwritten note: Salt reaped at Orient

	Aug 29	Aug 30	Aug 31
Bryan	54	65	45
Antoine	44	45	45
Fleming	23	26	44
Burns	21	25	24
Vanderpool	26	30	16
Jacobs	00	10	20
Blake	00	10	8
			27
			10

Notes at bottom:
 Lake: 4 days at F
 Burns: 4 days
 at carri



Le bateau venait tous les mois. Au moment où le bateau arrivait pour emporter le sel vers la Guadeloupe, comme le sel était transporté dans de petits sacs, on le mettait en sac, mais pas avant l'arrivée du bateau. C'est quand le bateau arrivait qu'on criait : « Le bateau est là » et les gens, tout le monde, arrivaient pour travailler.

Les gens venaient et mettaient le sel dans les sacs. C'étaient des petits sacs. Je ne connais pas la taille des sacs à l'époque, mais c'était assez grand pour les enfants, parce que c'étaient surtout des enfants qui faisaient ça. Ils posaient le sac sur leur tête et ils y allaient et des hommes près de l'eau prenaient le sac, le portaient jusqu'au bateau. Ils prenaient les sacs aux enfants et les portaient jusqu'au bateau.

Ils portaient les sacs jusqu'à ce que le bateau soit chargé. Ils savaient quelle quantité le bateau pouvait transporter. C'est comme ça que ça se passait. C'est comme ça que ça se passait à l'étang salé.

John Gumbs est mort. Victor Gumbs est mort. Tout le monde est mort comme ça et les gens sont morts et partis et l'étang salé tombait à l'abandon. On ne pouvait pas laisser l'étang salé comme ça. Il fallait s'en occuper.

Tant que la pluie tombait, le sel ne se formait pas. À la saison des pluies, l'eau douce le faisait fondre. Mais quand venait le temps sec, le sel arrivait. C'était magnifique. Là, vous aviez du beau sel. C'était beau à voir.

Nous sommes les enfants du sel

Dans une interview de 2016, Tazio Bervoets raconte sa relation avec le « Great Salt Pond » (grand étang salé) à la fois en tant que directeur de la « Nature Foundation St. Maarten » et en tant que Saint-Martinois.

Quand j'étais jeune, le « Great Salt Pond » était très différent de ce qu'il est maintenant. Je me réfère ici à mes souvenirs les plus lointains. J'ai 34 ans maintenant, donc je pense qu'il y a environ 28 ou 29 ans, il était beaucoup plus grand, bien sûr, et beaucoup moins pollué. Même si à l'époque on disposait déjà de la décharge de Philipsburg, elle était loin d'être aussi grande et aussi incontrôlable qu'elle l'est maintenant.

Même à cette époque, il y avait déjà des défis à surmonter. Il y avait souvent des problèmes d'incendie dans la décharge et de qualité de l'eau, bien sûr. C'était beaucoup plus propre qu'aujourd'hui. Au fil des ans, environ au cours des deux dernières décennies, nous avons été témoins d'une dégradation importante de la zone humide, c'est certain.

J'ai fait quelque chose de vraiment unique quand je travaillais au « Great Salt Pond ». L'année dernière, en 2015, lorsque nous avons eu la sécheresse, j'ai pu le traverser à pied, ce que je n'avais jamais fait auparavant. C'était très intéressant de voir les différents animaux, que ce soit des escargots ou les carcasses de différents poissons que l'on trouve dans le « Great Salt Pond », différentes espèces d'oiseaux. Ce fut une expérience unique.

Bien sûr, maintenant que l'observation des oiseaux est un peu plus développée à St. Maarten, j'aime aussi sortir faire des comptages des oiseaux, voir quels différents oiseaux, résidents ou migrants, nous avons à St. Maarten. Mes souvenirs les plus marquants sont vraiment très récents, lorsque j'essayais de gérer une zone humide.

L'une des histoires les plus intéressantes visuellement, que j'entends souvent, m'a été racontée par ma mère. On y trouve un certain regret de l'étang tel qu'il était autrefois. À certaines périodes de l'année, quand il faisait plus sec ou quand il y avait plus de précipitations, selon les circonstances, l'étang changeait de couleur de manière significative. Alors quand on se réveillait le matin, le soleil



▲ À gauche : Les grandes aigrettes et autres oiseaux d'étang se rassemblent sur les murs des salines du « Great Salt Pond », le grand étang salé. (Photo Mark Yokoyama) À droite : Tadzio Bervoets, ancien directeur de la « Nature Foundation St. Maarten ». (Photo Ryan Tackling)

◀ Tadzio Bervoets inspecte le « Great Salt Pond » pendant la sécheresse de 2015. Les restes de nombreuses espèces de poissons, de crabes et d'escargots ont été trouvés sur le fond asséché de l'étang. (Photo Nature Foundation St. Maarten)



▲ Les frégates superbes peuvent toujours être vues au-dessus de l'étang à la recherche de poissons. (Photo Mark Yokoyama)

► En haut : Les pélicans bruns sèchent leurs plumes sur un mur d'une saline. Au centre : Le « Great Salt Pond » entouré de développement. En bas : Un jeune gravelot kildir explore son habitat sur la rive du « Great Salt Pond ». (Photos Mark Yokoyama)



se levant à l'est et ses rayons frappant l'étang salé, ce dernier était parfois rose ou rouge foncé, ou vert ou bleu. Ces histoires sont parmi mes préférées : je les entends des aînés qui ont grandi là et qui ont vu le « Great Salt Pond » avant qu'il ne devienne, hélas, ce qu'il est aujourd'hui.

Je ne veux pas paraître trop dramatique, mais aujourd'hui cela me brise le cœur de voir l'état de ce qui est fondamentalement, faute d'un meilleur terme, le berceau de la civilisation à St. Maarten. Mes ancêtres, ma grand-mère et mon arrière-grand-mère récoltaient le sel alors qu'il était encore l'un des principaux moteurs économiques de l'économie à St. Maarten. C'est la raison pour laquelle l'île a pu se maintenir avant que l'industrie du tourisme s'épanouisse dans les années 1960 et 1970. Voir la zone humide se dégrader de manière si importante que, entre autres, notre décharge se trouve maintenant au milieu du « Great Salt Pond », cela me brise le cœur.

J'espère vraiment qu'à l'avenir, quel que soit le climat politique ou quels que soient les dirigeants, ce sera pris en considération et qu'on cherchera vraiment un moyen de donner à la zone humide le respect qu'elle mérite, en termes d'importance naturelle à la fois en tant que zone humide et en tant que patrimoine culturel. Considérons la comme le patrimoine culturel de l'île.

Le « Great Salt Pond » fait de nous ce que nous sommes. Nous sommes toujours, comme j'ai entendu des gens le dire, nous sommes des enfants du sel. Les gens disent que nous sommes le sel de la terre grâce au « Great Salt Pond ». St. Maarten est St. Maarten grâce au « Great Salt Pond », c'est l'un des aspects les plus importants de notre identité culturelle et nationale. Dans un sens, St. Maarten existe grâce au « Great Salt Pond ».

Comme de mystérieuses sculptures

Dans une interview de 2016, le peintre Sir Roland Richardson raconte certains de ses souvenirs du « Great Salt Pond », le grand étang salé, et du processus de fabrication du sel à Saint-Martin.

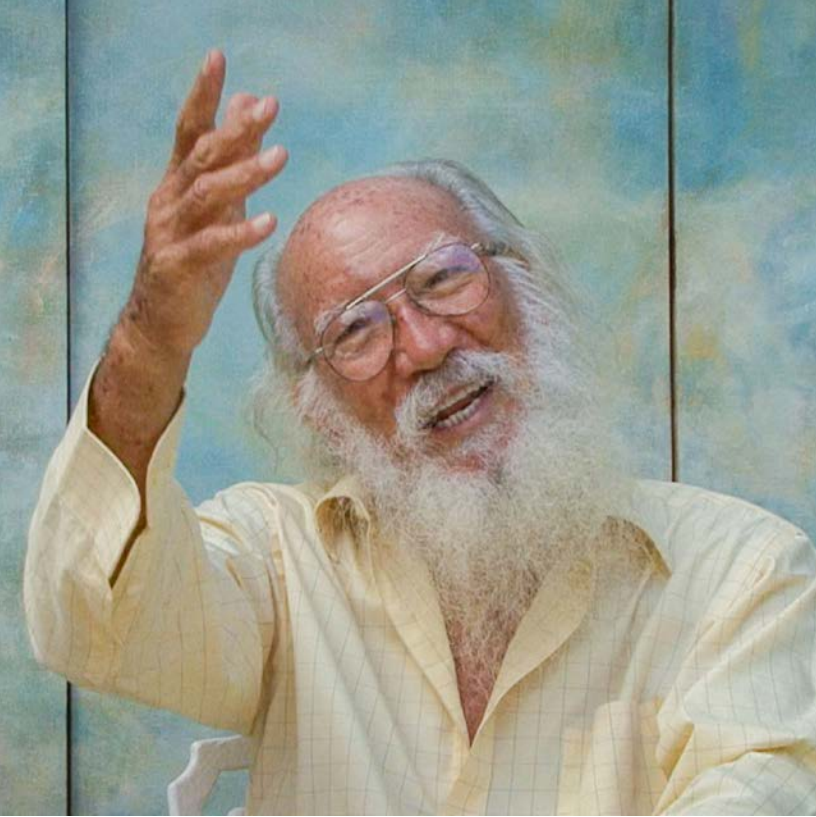
Mes souvenirs du sel sont visuels, mais aussi culinaires. La visite du « Great Salt Pond » était peut-être la seule fois de l'année où je me rendais la nuit à Philipsburg, car lorsque qu'il y avait des crevettes dans l'étang, les gens venaient les pêcher. Ils remplissaient de crevettes ce qu'on appelait des cuvettes de bain — ces cuvettes dans lesquelles on se lavait. Il y avait aussi des crabes et des mulets. Mon père étant l'un des rares à avoir une voiture, alors nous y allions de temps en temps. Je pense qu'on y allait à peu près une fois par an et nous pêchions ces merveilleuses crevettes.

Sinon, je vois toujours l'étang de manière lumineuse, un endroit où la couleur blanche, grise, rose, verdâtre était toujours très mystérieuse. L'impression distincte d'une mystérieuse qualité de la couleur qui en émanait, c'est là que ma mémoire est le plus solidement ancrée.

L'idée était en fait de laisser simplement faire la nature. Laisser l'eau de mer inonder l'étang. Attendre, la laisser s'évaporer, et au fur et à mesure qu'elle s'évaporait, on arrivait à la phase de concentration. Cette concentration se déposait peu à peu et commençait à s'intensifier et devenait le lit de sel. En passant par ces phases, l'étang passait aussi par différentes couleurs, parce qu'il y avait à la fois la réfraction de la lumière dans les cristaux et la présence de toute la matière biologique qui se trouvait dans l'étang.

L'étang abrite aussi de minuscules crevettes rougeâtres. Ce sont des êtres vivants et l'effet qu'ils subissent durant le processus d'évaporation crée des couleurs. À un moment, l'étang était complètement rose, rose comme de la barbe à papa, rose doux, magnifique. Ensuite, il s'installait une grisaille qui devenait verdâtre. Puis, ça commençait à évoluer vers le blanc, et moins il y avait d'eau, plus ça devenait lumineux et brillant à cause des cristaux.

On entrait dans l'étang à pied. Les travailleurs poussaient ce qu'on appelle des « flats ». Ce sont des bateaux à fond plat qu'il faut pousser. Ceux qui poussaient le bateau venaient avec des pieux, il fallait casser le sel. Ensuite, on utilisait de grands paniers, des paniers très grossièrement fabriqués



▲ À gauche : Une photo du « Great Salt Pond », devenu rose brillant grâce à des micro-organismes tolérants au sel. Sur l'autre rive, le sel blanc étincelant peut être vu dans les salines. (Photo Boy Lawson, Nationaal Museum van Wereldculturen)
À droite : Roland Richardson partage certains de ses souvenirs d'étang salé. (Photo Mark Yokoyama)

◀ Récolte de crevettes à « Fresh Pond ». Sur le rivage, deux hommes portent une cuvette de bain avec leurs prises. (Photographe inconnu)



▲ Le sel blanc remplit les salines du « Great Salt Pond ». (Carte postale gracieuseté de Barbara Cannegieter)

► Des travailleurs cassent le sel d'un énorme tas et le pelletent dans des sacs avant de l'apporter à un bateau en attente. Cette photo date d'environ 1915. Le processus était essentiellement le même 200 ans plus tôt et 50 ans plus tard. (Photographe inconnu)



à partir de mangrove. On brisait le sel, qui reposait sur de la boue, de la boue très, très noire, de la boue qui sentait très fort. On secouait le sel, on enlevait la boue, on le mettait dans le panier, on le secouait. Quand il était propre, on le mettait dans le bateau.

Les bateaux étaient divisés en trois sections, un quart à chaque bout et une section centrale qui correspondait à la moitié. Lorsqu'on l'amenait, ce bateau à fond plat valait un nombre fixe de barils, on n'avait pas besoin de compter. Ensuite, le sel était déchargé, puis transporté vers un tas, et ce tas pouvait être... quand j'étais enfant, il me semblait qu'il était aussi haut qu'une maison. Parfois il y avait deux tas.

C'était comme des sculptures mystérieuses. Les ramasseurs de sel montaient des marches ou une échelle sur le côté du tas avec ces paniers, ils jetaient le sel, puis ils descendaient, remontaient et ainsi de suite. Le tas n'arrêtait pas de grandir.

Avec le temps, si le sel n'était pas utilisé tout de suite, il restait là longtemps, la pluie venait, alors il commençait à fondre. Au fur et à mesure qu'il fondait, il deviendrait plus lisse, et au bout d'un moment, il se formait une croûte et ça devenait une seule masse lisse, brillante, très impressionnante. On ne pouvait qu'être impressionné à chaque fois qu'on passait devant. C'était très mystérieux.

Les oiseaux vont dans une direction étrange

L'ouragan Donna a frappé Saint-Martin le 4 septembre 1960. Il a causé d'importants dégâts et plusieurs morts. Josianne Fleming-Artsen a raconté ses souvenirs d'enfance de l'ouragan Donna lors d'un entretien en 2019.

Je m'appelle Josianne Fleming-Artsen. Je suis née à Aruba parce que mes parents y sont allés pour travailler chez Lago dans l'industrie pétrolière. À cette époque, mon père bougeait souvent. Il a quitté Saint-Domingue pour Aruba et c'est là que nous sommes nés. Lago a licencié en premier les gens de Saint-Martin qui travaillaient à Aruba et nous sommes donc retournés à Saint-Martin en 1960.

C'était la première fois que je prenais l'avion. J'avais peut-être sept ou huit ans, à peu près cet âge-là, je crois. Nous sommes arrivés à Saint-Martin et nous avons atterri à l'aéroport qui était tout simple. Je crois que c'était le premier août, à peu près. L'ouragan est arrivé un mois plus tard. C'était l'ouragan Donna.

C'était notre premier face-à-face avec un ouragan. À l'époque, on n'avait ni téléphone ni rien, pas de bulletins météo. Mon père avait probablement appris beaucoup de choses quand il était à Saint-Domingue. Il connaissait la météo. Il connaissait les oiseaux. Il connaissait ces choses-là.

Je me souviens qu'il était dans le jardin, c'était une journée très calme et il n'y avait pas de brise ; c'était comme le calme avant la tempête et il a dit : « Il va se passer quelque chose ». Il a levé les yeux, il a dit : « Les oiseaux vont dans une direction étrange », il a dit qu'il allait barricader la maison parce que nous devions nous préparer à affronter du mauvais temps. Cette même nuit, vers minuit, l'ouragan Donna est arrivé et a détruit Saint-Martin.

Je me souviens de cette nuit-là parce que j'étais une fille à papa, et donc chaque fois que mon père était debout, je l'étais aussi. Je me souviens qu'il essayait de garder les fenêtres fermées ainsi que les portes qui se trouvaient entre elles. Je me demandais : « Qu'est-ce qui se passe ici ? » Quand nous nous sommes levés le lendemain matin, je me souviens que tous les arbres avaient perdu leurs feuilles, c'était comme une zone de guerre à Saint-Martin.

► Josianne Fleming-Artsen à « The Old House ». (Photo à partir de vidéo par l'équipe d'histoire orale)





◀ *Un palmier pousse hors de la forêt sur une colline surplombant Colombier. (Photo Mark Yokoyama)*



▼ *Un dimanche matin à Colombier, 1963. (Photo Gordon James)*

Je me souviens que chaque matin, chaque jour, le gouvernement nous apportait de la nourriture, des rations comme on les appelait à l'époque. Un gros camion arrivait et on nous donnait de l'eau. On recevait de l'huile pour la cuisine. On recevait de la farine parce que la farine, c'était un bon produit. On pouvait faire des « Johnny cakes » et du pain. Ces trois choses-là, je m'en souviens très bien, on nous en apportait très régulièrement.

Bref, toutes les réparations qui ont été faites l'ont été comme « jollification » (coup de main). Les gens s'entraidaient pour réparer leurs toits, quel que soit le travail à faire. Les gens se retrouvaient le week-end, le samedi et le dimanche, pour s'entraider. Le propriétaire de la maison préparait alors une grande marmite de nourriture et tout le monde participait et aidait. C'est comme ça que ça se passe depuis que je connais Saint-Martin.

Un grand merci à l'équipe d'histoire orale de l'association Les Fruits de Mer : Laura Bijnsdorp, Veronica Duzant, Charlie Gombis et Vida Hodge.

Je l'ai vue prendre vie sur le volet

Lady Ruby Bute est une peintre et poète de Saint-Martin qui a été qualifiée de trésor national et de « première dame des arts culturels de Saint-Martin ». En 2018, elle raconte comment elle a commencé une série de peintures uniques suite à l'ouragan Irma.

Le lendemain d'Irma, je suis allée sur mon porche et j'ai regardé autour de moi, et comme par miracle, ma maison était intacte. Dans le jardin, quelques arbres étaient tombés, il n'y avait pas trop de dégâts. Les jours qui ont suivi, mon seul refuge a été la peinture. J'ai sorti le chevalet. Je l'ai remis en place. Depuis Irma, j'ai fait pas mal de belles oeuvres.

Je vais à présent vous expliquer ce qui s'est passé. Quelque chose d'intéressant s'est produit. Irma a détruit des maisons qui n'avaient jamais été détruites et ce depuis des décennies. Certaines d'entre elles étaient de vieilles maisons traditionnelles. Certaines avaient été construites il y a plus de cent ans, avec d'anciens volets traditionnels. La force de cet ouragan avait arraché la plupart de ces volets et tout avait été entassé pour former une grande montagne de débris.

Voici la partie assez singulière de l'histoire. Disons que lorsque quelque chose de mauvais arrive, il y a tout de même un côté positif. Mon ami Alberto Philips a commencé à organiser ses idées et il est allé fouiller dans les décombres des maisons dévastées. Dans ce qui avait été mis en tas pour être jeté, Alberto a trouvé des trésors : de vieux volets datant d'environ 200 ans. Le jour où il m'a apporté ces volets, j'étais en train de peindre sur toile l'une de mes œuvres majeures, je dirais.

Il est entré avec un vieux volet et l'a placé devant moi. Il a dit : « Ruby, voici une idée brillante. Nous allons peindre sur ces volets. » Il a dit : « Tu sais peindre. Je sais que tu peux rendre ces volets magnifiques. » J'ai ri et j'ai dit : « Alberto, s'il te plaît, arrête avec ce volet. Il est tout sale. Je n'en veux pas ici. Je suis en train de peindre sur la toile. Pourquoi devrais-je peindre sur un volet ? » Il répondit : « Essaie. Essaie. » « Eh bien, d'accord, d'accord, si tu le dis », ai-je finalement décidé. Le volet a été brossé, et lavé, et nettoyé et séché.



▲ L'artiste et poète Ruby Bute. (Photo Ryan Tackling)

◀ En haut : Volets traditionnels. (Photo Mark Yokoyama) Au centre : Débris après l'ouragan Irma. (Photo Mark Yokoyama) En bas : Détail d'un volet avec des fleurs par Ruby Bute. (Photo Stéphanie Tihanyi)



◀ Ruby Bute peignant un volet dans sa maison-atelier à Friar's Bay. (Photo Stéphanie Tihanyi)

▼ Une femme vêtue en robe traditionnelle et une femme portant un panier de fruits au marché, toutes deux peintes sur des volets en bois par Ruby Bute. (Photos Maria Gambale)

► Volet de fenêtre avec peinture florale de Ruby Bute. (Photo Stéphanie Tihanyi)



Alors que j'étais en train de mettre le volet sur mon chevalet, ça a fait tilt, ou comment dire, j'ai été inspirée. Ou peut-être devrait-on dire, je pense, que j'ai senti une connexion. Car lorsque j'ai vu le volet sur le chevalet, je me suis mise à la place des gens qui vivaient il y a 100, 150 ans. Je me suis sentie proche — et voici la partie spirituelle de l'histoire — de ceux qui vivaient ici, de ceux qui y faisaient leur vie. Je les ai vus sur le volet. J'ai dit : « Tu sais quoi, Alberto ? Je vais peindre les gens qui vivaient ici à cette époque. »

Le volet s'est transformé en de belles dames portant des paniers sur la tête avec leurs marchandises et leurs fruits et leurs poissons, comme c'était le cas à Saint-Martin à l'époque. La vie culturelle, la marchande qui travaille dur et qui emporte ses bananes, son poisson, qui marche dans les collines pour aller vendre ses marchandises. Je les ai vues. J'ai la chair de poule en vous en parlant. J'ai vu les esprits de tous ces gens et j'ai commencé à peindre. Je viens de faire leur visage.

Et là sont apparues de belles personnes que je ne connaissais pas. Sans pourtant les connaître, mon pinceau a su les faire sortir. De belles femmes, les vieilles robes traditionnelles, les froufrous, le jupon, les tignons. J'ai fini avec la pointe de mon plus fin pinceau, pour faire les boucles d'oreilles. Je l'ai vue prendre vie sur le volet, marcher dans les collines, aller à pied de la partie française jusqu'à la partie néerlandaise, pour vendre bananes, giraumons, mangues et citrons verts. En arrivant en ville, elle appelait, elle disait : « Par ici les bananes ! Par ici les mangues ! » J'ai vu la vie d'antan et c'est là-dessus que je travaille maintenant. En tant que peintre, je suis en contact direct avec le beau passé de Saint-Martin.



Alberto
66

Un sentiment d'amour

La Maison de Noël est une attraction unique, et parmi les plus appréciées à Saint-Martin. C'est une tradition qui remonte à plus de 30 ans et qui a apporté de la joie à des milliers de gens. Tout a commencé très simplement. Bernadine Arnell Joe a décoré sa maison, et celle-ci est devenue un lieu où la famille et les amis venaient s'imprégner de l'esprit de Noël. Dans une interview de 2018, elle a partagé l'histoire de la Maison de Noël.

Nous sommes partis de rien. Nous avons fait un petit sapin et les voisins sont venus et les enfants aussi et puis ça a pris de l'ampleur, petit à petit. Par la suite on a mis les choses dehors, et les gens ont commencé à venir et maintenant, c'est très populaire. C'est arrivé tout simplement. Les gens entrent et on ressent un sentiment d'amour, on partage de l'amour.

Je voulais que ce soit simple, sans faire payer et tout et tout. À un moment, ça a commencé à être si apprécié qu'il y a vraiment beaucoup de gens qui viennent. J'aime mettre des gâteaux et différentes choses à disposition. Une fois, une dame est venue et m'a dit : « Et si vous mettiez un panier pour que les gens vous donnent un petit peu d'argent ou autre chose ? » Je ne la connaissais pas, mais merci à elle ! Depuis ce jour, ce panier n'a jamais été vide. Il rapporte toujours de quoi acheter le gâteau et le rhum et faire le punch.

C'est l'esprit de Noël. Comme je le disais, Dieu y pourvoit toujours. Parfois, on me demande comment je fais, c'est très cher, mais Dieu y pourvoit toujours. Comme cette année, les gens ont apporté un sapin de Noël, ils ont apporté des lumières et ça aide. C'est motivant parce que l'amour qu'on reçoit des gens, le sentiment qu'on ressent, c'est une source de motivation.

Quand j'ai jeté un œil dehors le lendemain [de l'ouragan Irma], je me suis dit : « Ça y est, c'est fini » parce que toutes nos affaires étaient dehors, cassées, pêle-mêle. Alors, j'ai dit : « Eh bien cette année, nous ne pourrons vraiment pas nous en sortir. » Mais ensuite, on avait une motivation si forte qu'il fallait qu'on se batte.

Vous savez, un petit enfant est venu et m'a dit : « Madame, le Père Noël est mort. » Et moi j'ai répondu : « Non, il n'est pas encore mort, on va le ressusciter. »



▲ Bernadine Arnell Joe, connue des générations de St. Martinois sous le nom de Mama Noël. (Photo Mark Yokoyama)

◀ La Maison de Noël a salle après salle des lumières étincelantes et des décorations kaléidoscopiques. C'est un paradis hivernal pas comme les autres. (Photo Mark Yokoyama)



▲ Des lumières vives accueillent les visiteurs à la Maison de Noël de novembre à janvier chaque année. La visite est toujours gratuite pour tous. (Photo Mark Yokoyama)

► Les thèmes de Noël et les traditions locales se rencontrent à la Maison de Noël. Ici, des décorations de Noël sous forme de cadeaux côtoient une plante de doliprane, utilisée en la médecine traditionnelle des Caraïbes. (Photo Mark Yokoyama)



Il y avait là un Père Noël debout sur le toit, comme s'il regardait la rue et j'ai dit : « C'est un signe. » Et puis, nous avons quelques fleurs qui restaient des guirlandes de l'année précédente. Elles étaient là, devant nous. J'ai pensé : « Mais quand même, avec toute cette destruction, ces choses sont restées ici. Il faut faire quelque chose. » C'est dans cet état d'esprit que nous avons fait quelque chose.

Ça fait du bien, comme quand les gens viennent, ils passent et ils disent : « Il n'y aura pas de Noël cette année. » Puis ils voient les lumières. Et la joie qui naît de tout cela, ça procure une belle sensation. De la joie et de l'amour, tout simplement. On voit que pour les gens, il y a la joie de la rencontre, ça donne l'impression d'avoir fait quelque chose. On n'est pas préparé à ce sentiment de partage.

Quand les gens viennent ici, c'est comme une famille. Certains viennent depuis des années. Il y en a qui amènent leurs enfants, puis les enfants amènent leurs enfants et ensuite ils disent : « Je venais ici quand j'étais enfant et maintenant j'amène mon enfant. » C'est comme une famille unie. Un sentiment d'amour qu'on ne peut pas expliquer.

J'ai vu des grandes personnes venir ici et pleurer. Elles me disent qu'elles ressentent une sorte de joie, peut-être une joie spirituelle. Cela fait du bien de pouvoir faire ça. Pour moi, c'est comme donner à mon pays, à ma famille. Partout où je vais maintenant, les gens disent : « la Dame de Noël ». Cela m'apporte tellement de joie.

Si je meurs demain, à Dieu ne plaise, je souhaite que ça continue. Que la maison reste la Maison de Noël, je pense que ça ferait plaisir. J'espère que les enfants continueront.

Vingt-neuf jours

En 1985, le Révérend Marcel Eugène Hodge ouvrait la maison d'hôtes Les Alizés à Grand Case. Voici, selon ses propres termes, comment il a imaginé, construit et ouvert cette maison d'hôtes.

C'était quand je travaillais dans la construction au Galion, chez Bernard, un type super. Il était vraiment super. Il n'avait pas énormément d'argent à l'époque, mais il en avait quand même toujours. Il ne devait jamais un franc à personne. Donc, je le voyais arriver au travail tous les jours. À neuf heures, il était là. À onze heures, il rentrait chez lui parce qu'il devait retourner à Marigot pour prendre son repas avec sa femme et ses enfants.

Alors j'ai dit aux travailleurs : « Regardez-moi ça. Cet homme ne passe que deux heures ici. C'est nous qui gérons le travail. Je m'occupe de l'entretien, on a d'autres gars avec nous, les femmes font tourner la boutique, et lui c'est le directeur. Pourquoi on ne pourrait pas se mettre tous ensemble, acheter un terrain près de la plage et en faire un petit hôtel ? »

Ils ont trouvé que c'était une idée vraiment dingue. Ils disaient : « Hodge, mon vieux, on sait que tu es intelligent, on sait que tu es sage, mais ça c'est la chose la plus dingue qu'on ait jamais entendue de ta part. Et tu vas faire comment ? »

Je n'arrêtais pas d'y penser, oui, ça pouvait se faire. Alors, quand je me suis décidé, j'ai créé la maison d'hôtes ici en 1982, 1983. J'ai commencé à construire ici. J'avais si peu d'argent en poche que pour construire trois chambres, ça m'a pris trois ans.

Mais en 1985, le 25 octobre, on a ouvert avec trois chambres. Personne dans le village n'a trouvé que c'était une bonne idée. Ils m'ont dit : « Pourquoi tu ne les loues pas simplement au mois ? » On pourrait se faire 25 dollars par chambre, donc pour un mois, j'aurais probablement 75 dollars. Mais j'ai dit : « Non, c'est une maison d'hôtes. » Et ils se sont moqués de moi. Certains étaient désolés pour moi.

Le jour où j'ai ouvert, personne n'est venu. J'avais simplement mis un panneau au bord de la route : Maison d'hôtes Les Alizés. Dix jours, personne. Vingt jours, personne. Vingt-cinq jours, personne. Et chaque après-midi, les amis venaient aux nouvelles. Certains compatissaient, d'autres

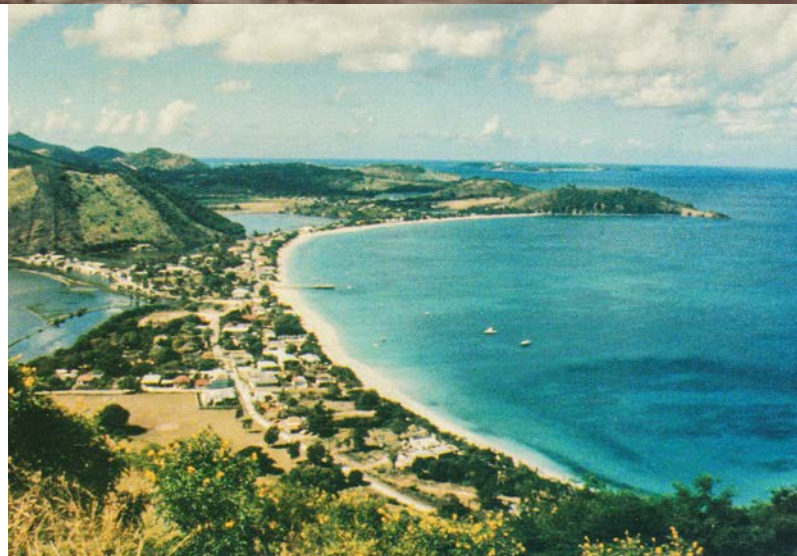
► *Le Révérend Marcel Eugene Hodge à la maison d'hôtes Les Alizés à Grand Case. (Photo Mark Yokoyama)*





▲ *La maison d'hôtes Les Alizés vue de l'eau dans la baie de Grand Case en 1989. (Photo Christian Descouens)*

➤ *Grand Case en 1981. (Photo Edward P. White)*



se moquaient de moi : « Salut, prêcheur, et la maison d'hôtes, mon vieux ? Elle est pleine ? Elle n'est pas encore pleine ? » Je disais : « Non, pas encore, personne n'est encore venu. »

Et quand on en est arrivé à 29 jours, un couple est passé par là en Volkswagen. Ils passaient la nuit à Philipsburg et ils partaient sur un voilier à trois mâts quelque part dans les Caraïbes. Ils sont venus parce que, disaient-ils, « C'est un village de pêcheurs et on avait envie de rester ici pour la nuit, on a vu le panneau et on est entrés. »

Et ils ont dit : « Combien pour la nuit ? » Et j'ai répondu : « 25 dollars américains par nuit pour une chambre. » Si vous saviez à quel point j'étais fier. Je me sentais si fort, si important. Après trois ans de construction, je recevais mes premiers 25 dollars.

Après leur départ, on a commencé à recevoir une puis deux personnes. Parfois les trois chambres étaient louées, parfois une, parfois deux. Jusqu'à l'arrivée d'Irma il y a trois ans, douze mois par an, on n'était jamais vide six nuits de suite. Au maximum, on est restés sans client pendant cinq nuits. Mais la sixième nuit, on avait à coup sûr des clients.



► Un message de remerciement multilingue est peint à la main au-dessus de l'entrée de la maison d'hôtes Les Alizés. (Photo Mark Yokoyama)

Je viens de la Renaissance

Lors d'un entretien réalisé en 2018, au pied de Sentry Hill, Cynric Griffith a raconté l'histoire de sa première rencontre avec la Reine des Pays-Bas et d'autres histoires sur sa carrière d'artiste et d'enseignant.

Je m'appelle Cynric Griffith. Je suis né sur l'île de Saint-Christophe le 1er janvier 1919. Je suis arrivé à Saint-Martin en 1956 et depuis lors, bien des choses se sont passées.

Je suis portraitiste maintenant, et je peins des paysages. Je viens de la Renaissance, de l'époque de Rembrandt. Je continue à peindre. Plus précisément, je fais des dessins à la plume et à l'encre, et des choses comme ça, vous voyez. Il me semble que chaque sujet sur lequel je travaille fait partie de moi, vous voyez. Je n'ai pas le choix, un jour je peux prendre mon pinceau et ma palette et commencer à travailler à la peinture à l'huile. Un autre jour, j'utilise la plume et l'encre, et la fois suivante l'aquarelle.

Lorsque j'étais à l'hôtel Pasanggrahan, mon patron m'a dit : « La Reine arrive ! » Elle descendait à l'hôtel Little Bay. Il m'a dit : « J'ai besoin de ton aide, il faut que tu la serves et que tu portes une veste blanche, une cravate noire et un pantalon noir. »

M. Wathey [le Commissaire de l'île à l'époque] est venu me voir un jour et m'a dit : « Vous savez, la Reine va venir ici, et voilà ce que vous allez faire : vous allez monter sur la colline et peindre un tableau de l'endroit où la Reine va couper le ruban pour le nouvel aéroport. »

C'est ce que j'ai fait, et quand la Reine est venue, on m'a demandé de lui servir le café. M. Wathey m'a apporté le tableau pour le remettre à la Reine, je crois que c'était quelques heures après lui avoir servi le café. Elle a levé les yeux et m'a dit : « Ne vous ai-je pas déjà vu quelque part ? » J'ai répondu : « Oui, je vous ai servi le café ! » C'est ainsi que ça s'est passé. À partir de ce jour, j'étais toujours invité, quand elle venait, à des réceptions et autres événements.

J'ai reçu un appel de la St. Maarten Academy, la nouvelle école. Ils m'ont dit : « Voulez-vous enseigner ? » J'ai répondu : « Oui. » J'y suis donc allé et j'y ai enseigné pendant neuf ans. Il n'y avait pas de boutique, pas de magasin qui vendait quoi que ce soit [comme fournitures d'art], alors j'ai



▲ Cynric Griffith partage des histoires de sa vie en 2018. (Photo Mark Yokoyama)

◀ En haut : Cynric Griffith feuillète un carnet de croquis récents. En bas : Griffith montre les travaux en cours. (Photos Mark Yokoyama)



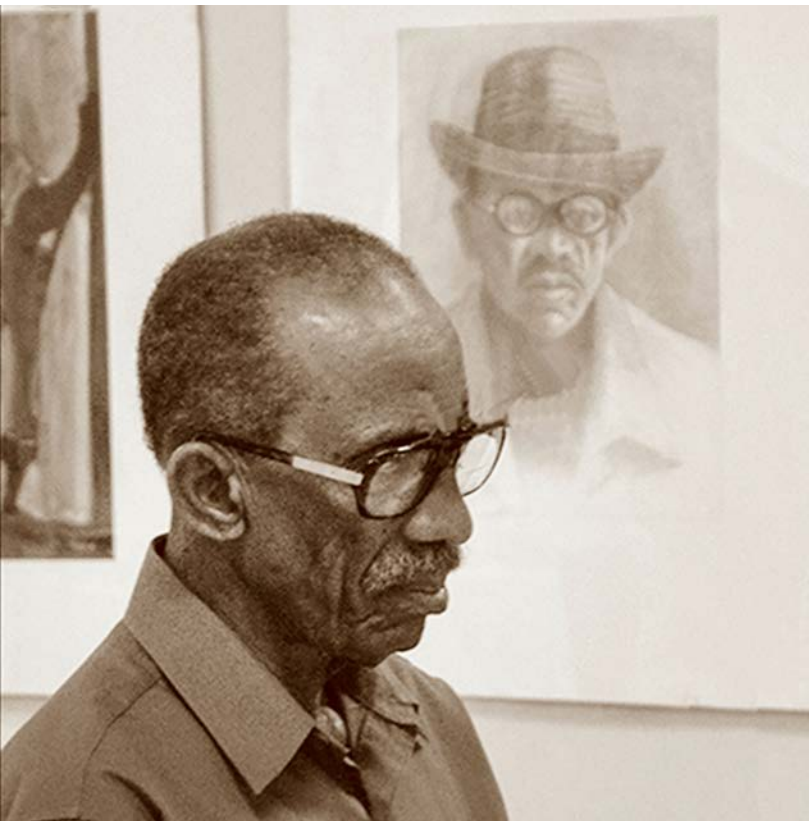
▲ À gauche : Griffith a peint de nombreux portraits saisissants des gens de l'île de tous les horizons. À droite : Cynric Griffith assiste à un événement artistique. (Photo House of Nehesi Publishers)

➤ À gauche : Griffith peignait souvent des gens au travail. Au centre : Cynric Griffith en 2001 avec un autoportrait dessiné en arrière-plan. (Photo Jabiru Jomal) À droite : Les paysages de Griffith présentaient souvent des maisons traditionnelles et l'arbre flamboyant.



apporté du matériel. L'école n'avait ni papier ni matériel pour travailler, alors je leur en ai donné à tous. Je les amenais tous ici même, à cet endroit, dans les collines. On montait jusqu'en haut et on regardait autour de nous et on peignait toutes les maisons, tout ce qu'on voyait.

Aujourd'hui, j'ai des surprises de temps en temps. Parfois quand je suis assis dehors sur le porche, j'entends une voix : « Vous êtes M. Griffith ? » Alors je lève les yeux et je dis : « Oui, qui êtes-vous ? » « Vous ne vous souvenez pas ? Vous étiez notre professeur et vous nous emmeniez tous dans les collines pour dessiner. » Vous savez, ça fait plaisir. J'ai accompli quelque chose, j'ai apporté quelque chose. Et ça continue comme ça de jour en jour.



J'ai trouvé une boîte : 1848

Alfonso Blijden travaille aux archives de St. Maarten depuis 1987. Dans une interview en 2021, il décrit comment il a commencé, les découvertes qu'il a faites et comment il a apporté une reconnaissance internationale au patrimoine local.

À l'université, j'ai étudié la comptabilité. J'ai mon diplôme en la matière. Je suis arrivé à St. Maarten en 1985. J'ai travaillé à la « Bank of Nova Scotia » où je pensais avoir trouvé l'emploi de mes rêves car cela touchait aux chiffres. Tout ce qui concernait les chiffres m'intriguait. En 1987, j'ai décidé de quitter la banque et de travailler au gouvernement. C'est là que sont nés ma passion et mon amour pour l'histoire, la culture et tout ce qui s'y rapporte, grâce à mon ancien patron, M. Duzanson.

Je n'avais absolument aucune connaissance en matière d'archives. Tout a commencé d'une manière étrange. Un jour, un monsieur est entré dans la banque et a dit : « Hé, j'ai entendu dire que vous vouliez quitter la banque. » J'ai dit : « Vous avez entendu dire que je voulais quitter la banque ? » C'était vrai, mais je ne l'avais jamais dit à personne. Alors j'ai répondu « Oui » et il a dit : « Je pense que j'ai un travail pour vous. J'ai besoin que vous fassiez une lettre de candidature. » J'ai dit : « Je vais vous l'apporter. » Il a dit : « Non, je la veux maintenant. » Il a sorti un bloc-notes, il m'a donné un papier et m'a dit : « J'ai besoin d'une lettre de candidature de votre part maintenant. » J'ai expliqué : « Je ne peux pas l'écrire comme ça. Il faut que je m'assoie et que je réfléchisse. Pour quoi est-ce que je postule ? »

Il a dit : « Écrivez simplement que vous postulez pour un emploi aux Affaires générales. » J'ai écrit une lettre de quatre ou cinq lignes, je l'ai signée, je la lui ai donnée. Je me suis dit : « Je ne le reverrai plus jamais. » Il est parti. Quelques semaines plus tard, je suis allé en vacances à New York et je suis revenu le 15 décembre. C'était en 1986. Le jour même de mon retour, je l'ai revu. Il a dit : « Hé, vous commencez la semaine prochaine. Je vous cherchais. »

J'ai dit : « La semaine prochaine ? » J'ai dit : « Non, je ne peux pas. Je dois donner un préavis. » Il a dit : « De combien de temps avez-vous besoin ? » J'ai dit : « J'ai besoin d'au moins deux semaines pour leur donner un préavis. » Il a dit : « D'accord, bien, alors vous commencez le premier jour ouvrable de la nouvelle année. » J'étais étonné. Le lendemain, quand je suis arrivé, j'ai donné mon préavis. Le 2 janvier 1987, le jour de mon anniversaire, j'ai commencé sans trop savoir ce que j'allais faire ou rencontrer. J'ai commencé, c'est tout.

► Alfonso Blijden. (Photo Ryan Tackling)



Quand j'ai commencé, c'était strictement du travail administratif, tac, tac, tac. Puis, un jour, mon patron m'a donné une clé et il m'a envoyé dans ce que nous appelons nos archives historiques ou anciennes archives. Je suis descendu dans une grande pièce sombre, sans fenêtre, rien, juste des boîtes pleines. J'ai fait le tour, je me suis promené, sans jamais vraiment faire attention à ce qu'il y avait là.

Je suis allé aux archives et j'ai commencé à me promener. J'ai vu une boîte dans un coin sur l'étagère du haut indiquant 1837. Je me suis demandé : « C'est le numéro de la boîte ou c'est une année ? » Je suis monté et j'ai ouvert la boîte. À partir du moment où j'ai vu les documents, j'ai compris que cela devait correspondre à une année. Depuis cette époque, et même aujourd'hui encore, je suis toujours sur cette affaire d'esclavage. Soudain, je me suis dit : « D'accord, abolition de l'esclavage. » J'ai commencé à chercher. J'ai trouvé une boîte : 1848. Croyez-le ou non, j'ai sorti le livre, j'ai ouvert le livre. Je ne lis pas le français, mais les premiers mots que j'ai vus étaient en français : « abolition de l'esclavage ». Je me suis dit : « Super. D'accord. »

J'ai fermé le livre, je suis sorti des archives, je suis allé voir M. Duzanson et je lui ai dit : « Monsieur Duzanson, vous savez ce que je viens de trouver ? » Et je le lui ai dit. Il a dit : « Qu'allez-vous faire à ce sujet ? » J'ai dit : « Je ne sais pas. Je suis venu vous voir. » Il a dit : « Non. » Il a dit : « C'est vous qui êtes en charge maintenant. Faites ce qu'il faut. »

Même le samedi, j'allais aux archives et j'essayais d'en transcrire un petit bout. À l'époque, je me concentrais principalement sur la « Diamond 26 Escape », concernant l'évasion de 26 personnes esclavisées de la plantation « Diamond Estate », car c'était l'un des premiers documents que j'avais trouvés. Je m'efforçais principalement de transcrire ce document.

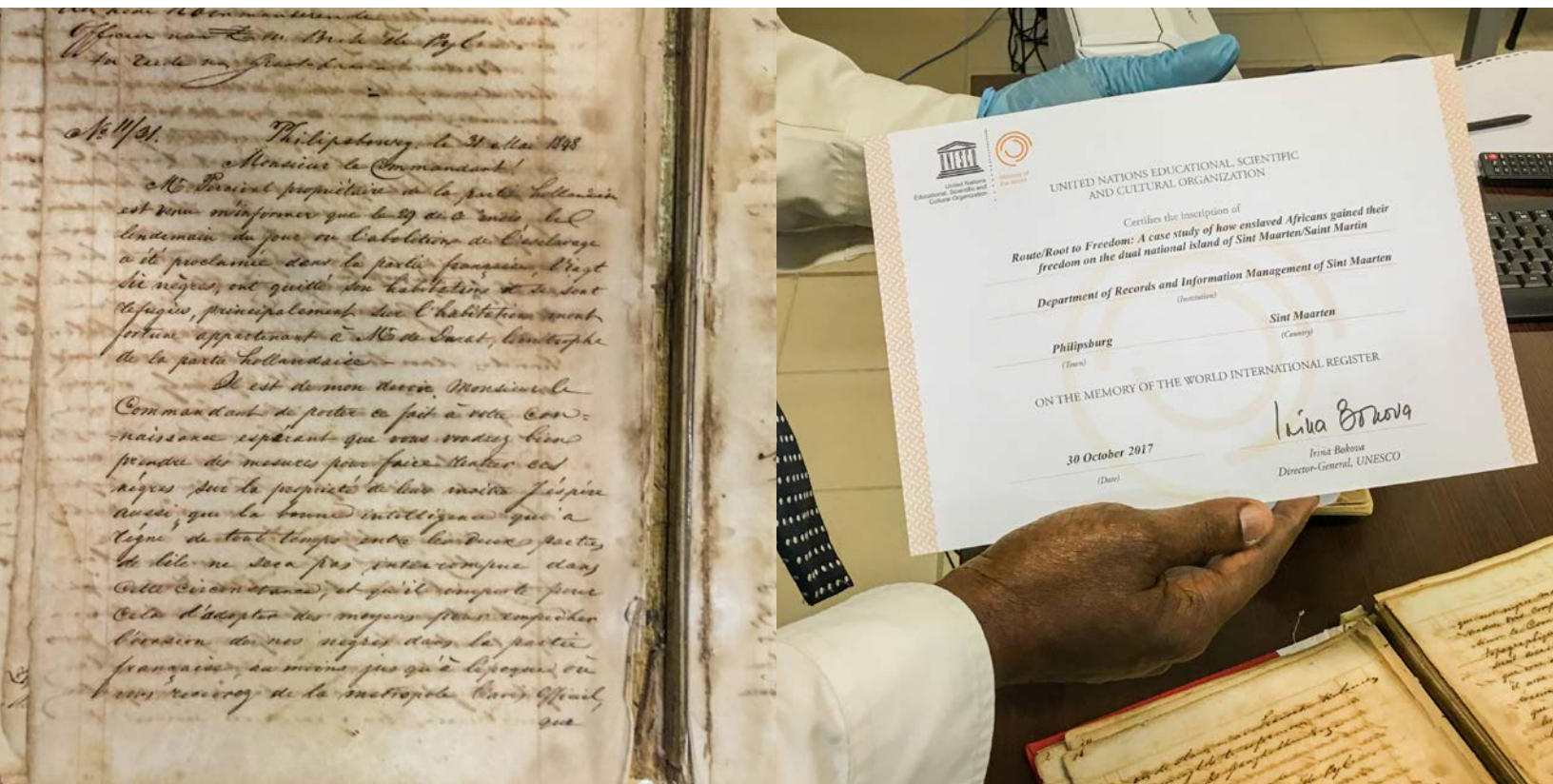
Puis je me suis dit : « Alfonso, tu ne connais pas la moitié de ce que tu as. » J'utilisais Google Translate. Je m'asseyais, je voyais un mot en français, je vérifiais et je tapais ce que je pensais lire et j'ai ainsi traduit toute la lettre en anglais. Parfois, cela n'avait pas de sens. Il fallait que je le reprenne et que je change un mot ici, une lettre là. J'ai fini par avoir une idée de ce qu'ils essayaient de dire dans ces lettres.

J'ai commencé en tant que représentant de St. Maarten auprès du NAAM, la « National Anthropological, Archaeological Memory Management » (Gestion nationale de la mémoire anthropologique et archéologique). Puis à partir de là, je suis devenu vice-président de la Mémoire

du monde pour l'Amérique latine et les Caraïbes. Cela fait partie de l'UNESCO [Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture]. Ce qu'on a fait, c'est que chaque année il y avait un appel à candidatures. Tous les pays qui font partie de l'Amérique latine et des Caraïbes envoyaient en fait des documents qu'ils souhaitaient proposer pour figurer au registre du patrimoine régional ou international.

St. Maarten a actuellement des documents dans deux registres, l'un international et l'autre régional. Le document au niveau international est le « Diamond Estate Escape ». Celui au niveau régional est constitué de dossiers sur les personnes esclavisées et de documents concernant l'esclavage à Curaçao, à St. Maarten et au Suriname. Nous les avons tous liés ensemble. Nous avons déposé une candidature conjointe pour le tout et elle a été acceptée. Que ces documents aient été acceptés, c'est un honneur. C'est un privilège.

✓ À gauche : Une lettre du 31 mai 1848 du commandant néerlandais à Philipsburg au commandant français à Marigot demande le retour des « Diamond 26 ». À droite : Un document certifiant l'inclusion dans le Registre international Mémoire du monde de l'étude « Voie/Voix de la Liberté » sur l'Évasion de la plantation Diamond Estate. (Photos Mark Yokoyama)



On mangeait des choses fraîches

Beaucoup de ceux qui ont grandi à Saint-Martin avant l'ère du tourisme se souviennent que les temps étaient difficiles. La recherche de travail à l'étranger séparait de nombreuses familles. À la maison, il fallait souvent travailler dur et faire preuve d'ingéniosité pour joindre les deux bouts. Dans une interview réalisée en 2018, Delphine David a partagé certains de ses souvenirs.

Je m'appelle Delphine David, je suis née le 11 octobre 1940 à Saint-Martin. Ma mère nous a appris à cuisiner dès notre plus jeune âge, et mon père était à Aruba. Ma mère a donc dû être à la fois le père et la mère. Alors quand elle sortait pour gagner un dollar, je devais rester à la maison et m'occuper de mes frères et sœurs. Souvent, je ne pouvais pas aller à l'école, parce que je devais rester à la maison avec eux.

Je faisais des « Johnny cakes », je les faisais frire, et je faisais le « bush tea ». Ce que je préférais, c'était le poisson et les boulettes de pâte. Et le poulet frit : il fallait que je tue le poulet et que je le fasse cuire. Et donc, à l'époque, on mangeait des choses fraîches. Ce n'est pas comme maintenant, on va au magasin et on achète une boîte avec du poulet dedans. Non, il fallait que je sorte attraper une volaille, que je la nettoie, que je l'assaisonne et que je la cuisine pour eux.

Quand j'étais jeune, les choses allaient si mal pour ma mère qu'elle achetait un sac de farine, un grand sac de farine. Où est-ce qu'elle mettait la farine, ça je n'en sais rien. Mais elle prenait le sac, le sac de farine, elle le lavait bien, le mettait au soleil, laissait le soleil faire son travail et supprimer les marquages. Elle faisait du crochet, alors elle prenait le sac, nous mesurait et crochetait tout autour, marquait la taille, nouait une ficelle autour de notre taille, et c'était notre tenue.

À quinze ans, je suis partie pour Aruba. J'y ai vécu pendant seize ans. Je me suis mariée et j'ai divorcé. Et je suis rentrée à Saint-Martin avec mes deux enfants.

Parfois, nous allions à la plage, faire des fêtes sur la plage. On mettait la radio dans l'arbre. On faisait un barbecue, on faisait cuire du poulet, des ribs. Et on avait une « coal pot » [marmite à charbon traditionnelle] pour cuire du riz, du riz et pois. On partait de la maison avec la nourriture crue et quand on arrivait, on faisait tout cuire.

En tant que mère célibataire seule avec deux enfants, tout ce dont je me souviens c'est que je travaillais très dur. Mais j'ai élevé mes deux enfants et je les ai envoyés à l'école, ils font mon bonheur. Je n'ai jamais eu de problème avec eux.



▲ Delphine David a raconté sa vie dans une interview en 2018 à la « White and Yellow Cross ». (Photo Mark Yokoyama)

◀ Cuisine traditionnelle sur une « coal pot », une marmite à charbon d'autrefois, telle que représentée par Ruby Bute. (Peinture de Ruby Bute)

Les chanteurs de sérénade

La poète et entrepreneure Saint-Martinoise Tamara Groenveldt a partagé certaines de ses traditions de Noël préférées à Saint-Martin lors d'une interview en 2019.

Chaque famille faisait son pudding de patate douce et le jour de Noël, on rendait visite à diverses familles et, bien sûr, on échangeait à manger. Et bien entendu les tartes à la noix de coco, les tartes au guavaberry en particulier, très importantes à Noël.

Nous avons du sorrel, j'aime le jus de sorrel, je ne suis pas une grande buveuse. Nous avons aussi du punch au citron vert. Nous avons également du punch au guavaberry. C'est incontournable à Noël. Chaque famille en a une bouteille à la maison. Et en général tout le monde savait aussi faire son propre rhum de guavaberry. Habituellement, on prenait le guavaberry et on le mettait à tremper pendant au moins un an. Et c'est ce qu'on servait ensuite aux chanteurs de sérénade lorsqu'ils venaient à quatre heures ou à n'importe quelle heure du matin.

On fait toujours la sérénade à Grand Case. Il y a un petit groupe de personnes qui ont décidé de préserver cette partie de notre histoire et qui viennent faire la sérénade chaque année. C'est important pour moi car en grandissant, je me souviens que des « serenaders », des chanteurs de sérénade, venaient chez les gens. Tanny and the Boys, entre autres, jouaient de la musique d'orchestre à cordes. Alors ils venaient avec la cuvette de bain et le triangle, la râpe avec le peigne Afro. Et ils jouaient cette musique traditionnelle.

Ils chantaient généralement quelque chose du genre « ouvre la porte parce que la rosée nous tombe dessus. » Ils appelaient ton nom et ils disaient : « Charlie, ouvre la porte, ouvre la porte, parce que la rosée nous tombe dessus. » Alors on devait se lever à trois ou quatre heures du matin, quelle que soit l'heure, pour ouvrir la porte et on devait toujours avoir quelque chose de prêt à leur donner.

Ils demandaient du « bush tea » (tisane traditionnelle) ou du rhum de guavaberry, ou bien ils voulaient savoir si on avait du pudding de patate douce. Et dans chaque foyer auquel ils rendaient visite, on devait avoir quelque chose à leur offrir, car ils venaient jouer pour nous. Ils se mettaient



▲ Tamara Groeneveldt raconte des traditions de Noël locales. (Photo Les Fruits de Mer)

◀ En haut : Tartes de Noël traditionnelles préparées par Tamara Groeneveldt.
En bas : Le pudding de patate douce est une autre spécialité de Noël de l'île. (Photos Tamara Groeneveldt/St. Martin's Sweetness)



▲ Des « serenaders », ou chanteurs de sérénade, chantent des chansons traditionnelles de Noël au Festival de Guavaberry en 2019 dans le village de Colombier. (Photo Alfonso Blijden)

➤ Des costumes et des chars extravagants font partie du défilé annuel de Noël de Grand Case. (Photo William Moore)



sur le porche et jouaient tout simplement leur musique : « Maman, fais tes « Johnny cakes », Noël arrive ! » C'était incroyable.

Ces personnes à Grand Case le font encore pour garder la tradition vivante, et cela m'aide vraiment à ressentir l'esprit de Noël. J'ai l'impression qu'il y a quelques années, quand tout un tas de lois sont entrées en vigueur pour réglementer ces chanteurs de sérénade, je pense que c'est ce qui a fait disparaître notre tradition. Ce qui s'est passé, d'après ce que je comprends, c'est que des gens venus vivre sur l'île, qui ne connaissaient pas cette tradition, ont commencé à appeler les gendarmes et la police et à dire que ces personnes les dérangent et les empêchent de dormir.

Mais alors, traditionnellement, c'est la coutume à Saint-Martin de venir aux petites heures du matin pour faire la sérénade aux amis, à la famille et aux voisins avec de la belle musique de Saint-Martin. En fait ceux qui ont déposé plainte ne comprennent pas qui nous sommes en tant que peuple ou ce que nous faisons en tant que peuple. En mettant en place ces lois et réglementations, en disant aux gens que, ok, on doit maintenant obtenir une autorisation pour faire cela, on sait que beaucoup de gens du coin se sont dit : « Pourquoi ai-je besoin d'une autorisation ? Je fais ça depuis de nombreuses années. Cela n'a jamais été un problème. C'est qui nous sommes. C'est simple, je ne le ferai pas. »

Et donc ils ont refusé de le faire et c'est ce qui, à mon avis, a fait que le côté sérénade de notre tradition a disparu. Un grand bravo à ceux qui essaient réellement de la faire revivre et de la maintenir en vie afin que la jeune génération puisse savoir, ou du moins ressentir, ce que cela faisait d'entendre la sérénade chantée par les voisins ou la famille ou même des personnes venant de l'autre côté de l'île, le côté sud de l'île, pour jouer de la musique pour la famille et les amis au moment de Noël.

Un grand merci à l'équipe d'histoire orale de l'association Les Fruits de Mer : Laura Bijnsdorp, Veronica Duzant, Charlie Gombis et Vida Hodge.

La conque

La communication à Saint-Martin était différente à l'époque où Raymond « Big Ray » Helligar grandissait à Colombier. Il a partagé ses souvenirs dans une interview de 2019.

On obtenait des nouvelles par la radio lorsqu'on avait une radio. Je vous dis, par exemple, quand avait lieu le match de boxe entre Joe Louis et Walcott ou d'autres grands champions du monde, on écoutait le combat, mais à la radio. Dans notre village, il y avait deux radios, et dès le lever du jour les gens faisaient la queue autour de la maison pour écouter le match de boxe. Pour moi, ces combats de boxe étaient plus intéressants qu'aujourd'hui à la télé, en toute honnêteté, parce qu'on utilisait bien plus notre imagination et qu'on pouvait compter tous les coups.

Il y avait les nouvelles et tous les différents événements étaient transmis par radio ou grâce aux télégrammes. Ils télégraphiaient, vous savez le truc qui fait : « tic tic tic » et c'était traduit et envoyé. Lorsque quelqu'un mourait, on recevait un télégramme disant que telle ou telle personne était décédée. Il n'y avait pas de téléphone mobile.

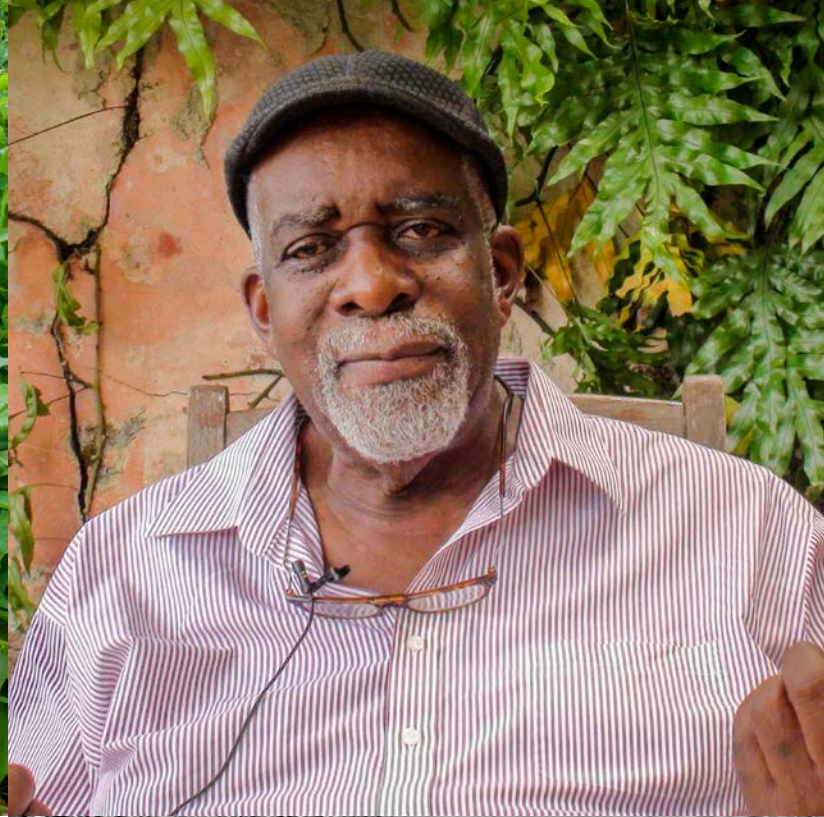
Pour communiquer à un niveau local, à certains endroits on utilisait le tambour, mais la base de la communication, c'était la conque. En fait, j'ai un « tchat » qu'on appelle la « Conch Shell » (la conque), et la raison pour laquelle je l'utilise, c'est parce que la conque était un symbole de communication. Quand un pêcheur arrivait à terre et qu'il avait de la carangue, il utilisait la conque. « Bup-bu-da-dup-bu-da-dup ! » Il disait : « 10 carangues à pas cher, 10 carangues, à pas cher » ou quelque chose dans ce genre.

Avec mon père, on dépeçait parfois la viande, et quand on dépeçait, qu'on avait de la viande, on soufflait dans la conque. Les gens pouvaient venir « Hé, ici, ils ont de la viande à vendre. »

Mon village est un village agricole. À Colombier, jusqu'à récemment, on célébrait « Arrowroot Jollification », la fête de la marante. Quand on commençait à la récolter et qu'on se mettait à creuser, on l'annonçait avec la conque. Quand la récolte était terminée, on l'annonçait aussi avec la conque.

► Raymond Helligar. (Photo Ryan Tackling)





▲ À gauche : Un champ de marante cultivée dans le village de Colombier. (Photo Mark Yokoyama)
 À droite : Raymond « Big Ray » Helligar parle aux intervieweurs de la conque et d'autres traditions de Colombier, son village natale. (Photo Les Fruits de Mer)

➤ Il y a des décennies, une famille prépare la marante à Saint-Martin. À gauche, un enfant pile la racine dans un mortier traditionnel. À droite, une femme sépare la fibre de l'amidon. (Photo gracieuseté d'Alfonso Blijden)



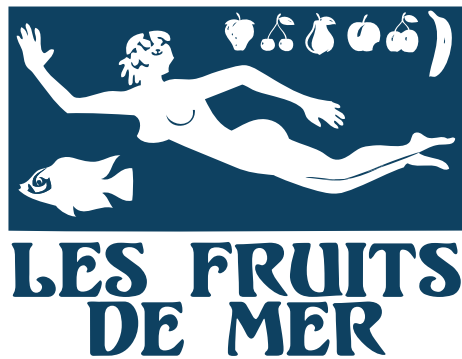
Ensuite, ils avaient plusieurs endroits où la marante était pilée. Avec le mortier et le pilon. Il y avait différent lieux pour piler, où on creusait, lavait et pilait. Lorsqu'on avait fini, on soufflait dans la conque pour annoncer : « C'est bon, les Gibbs ont fini de piler. » Quelques heures après ou peut-être le lendemain, on entendait la conque résonner près de chez les Baly. C'était une dame à l'entrée, appelée Ya-ya, qui soufflait dedans.

Et puis il y avait un autre endroit pour piler, celui de Miss Christine, Christine Coakley. Cette dame était célèbre. Je ne pense pas qu'à notre époque on ferait très attention à elle, il n'y avait pas beaucoup de monde à Saint-Martin en ce temps-là, mais quand quelqu'un mourait, elle ne manquait aucun enterrement. Je pense qu'elle connaissait tout le monde à l'époque. Voyez-vous, elle portait une robe noire et elle tenait à la main ses chaussures ornées de coquillages de porcelaine parce que les routes n'étaient pas pavées et qu'elle ne voulait pas abîmer ses chaussures. Elle marchait pieds nus, emportait une bouteille d'eau, se lavait les pieds puis mettait ses chaussures pour aller à l'enterrement. C'est le genre de choses de notre enfance dont on se souvient toujours.

Un grand merci à l'équipe d'histoire orale de l'association Les Fruits de Mer : Laura Bijnsdorp, Veronica Duzant, Charlie Gombis et Vida Hodge.

Ce livre a été conçu comme un compagnon de l'Amuseum Naturalis, le musée gratuit de la nature et du patrimoine de Saint-Martin. L'Amuseum et ce livre ont été créés par l'association Les Fruits de Mer. Un grand merci à Maria Gambale pour son instruction généreuse dans le métier de la réalisation de films documentaires, des interviews et de l'enregistrement, et pour son interview avec Lady Ruby Bute. Un grand merci également à l'équipe d'histoire orale de l'association Les Fruits de Mer : Laura Bijnsdorp, Veronica Duzant, Charlie Gombis et Vida Hodge, et particulièrement à Laura Bijnsdorp pour avoir enseigné les techniques d'interview et d'enregistrement à l'équipe.

Les Fruits de Mer est une association à but non lucratif basée à St. Martin. Leur mission principale est de recueillir et partager des connaissances sur la nature et le patrimoine locaux. Ils réalisent cette mission à travers des livres et autres publications, leur musée gratuit, des courts métrages et des histoires orales, des événements et d'autres projets. Pour en découvrir plus et télécharger des ressources gratuites, visitez lesfruitsdemer.com.



Réalisé avec le soutien de :





Histoires de Saint-Martin

Dans ce livre, douze Saint-Martinois racontent des histoires de leur vie. Chaque histoire capture une partie unique de la vie à Saint-Martin et chaque histoire capture une voix unique. Ce sont des histoires de travail, de difficultés, d'accomplissements et d'inspiration.

Ces histoires ont été enregistrées à Saint-Martin entre 2016 et 2021, et traduites en français. Elles nous parlent du sel et de la récolte du sel, des tempêtes et du renouveau, du travail et du service, et des traditions locales. Chacune fait partie d'une tradition d'histoire orale à Saint-Martin qui remonte à des centaines d'années et se poursuit aujourd'hui.

Si vous connaissez quelqu'un qui a une histoire à partager, enregistrez-la dès aujourd'hui ! Ou visitez lesfruitsdemer.com et envoyez-nous un message, afin que nous puissions l'enregistrer ensemble.

